

# ISTRUZIONI D'USO

## ANTIADERENTE

Gentile Cliente,

È importante seguire le istruzioni contenute in questo libretto, perché la garanzia Lagostina è subordinata al loro rispetto; l'osservanza delle istruzioni Le permetterà inoltre di ottenere le migliori prestazioni dal Suo prodotto. La preghiamo di conservare queste istruzioni di uso e manutenzione per ogni ulteriore consultazione.

Le dichiarazioni contenute in questo documento non pregiudicano i Suoi diritti garantiti dalla legge.

### **GARANZIA**

Lagostina Spa garantisce il Vostro utensile da cucina secondo i termini di previsti delle leggi in vigore nel Vs. paese a partire dalla data d'acquisto contro tutti i difetti di fabbricazione. Questa garanzia non copre i danni dovuti a cattivo utilizzo, colpi, cadute o ad un uso professionale. Non copre decolorazioni o graffi all'interno o all'esterno dell'utensile. Lagostina Spa garantisce che il rivestimento antiaderente è conforme alla regolamentazione riguardante i materiali a contatto con gli alimenti.

### **CONSIGLI D'UTILIZZO**

Prima di utilizzare gli utensili per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio, etichette, cartellini e pendagli. Lavare il prodotto. Frizionare il rivestimento antiaderente dell'utensile con olio da cucina ed asciugare con carta da cucina.

Verificare la compatibilità del vostro articolo per utilizzarlo sulla sorgente di calore adatta (leggere le istruzioni sulla confezione).

#### **Per conservare le caratteristiche della tua padella :**

Centrare bene l'articolo sulla fonte di calore e utilizzare una fiamma di dimensione adatta al fondo dell'utensile (per evitare che i manici entrino in contatto con il calore o con la fiamma).

Non surriscaldare a fuoco intenso l'utensile senza cibo, poiché potreste danneggiare il rivestimento antiaderente e deformare la base.

Non carbonizzare mai i grassi e gli oli di cottura.

Non tagliare mai gli alimenti direttamente nell'utensile. Potete utilizzare la maggior parte degli utensili in metallo tranne coltelli e forchette. I leggeri graffi ed abrasioni che possono apparire con l'uso, non alterano le prestazioni di antiaderenza del rivestimento.

#### **Per la pulizia :**

Lavare delicatamente sia all'interno che all'esterno utilizzando una spugna morbida con del detergente per piatti. Evitate l'uso di pagliette metalliche o di polveri abrasive. Asciugate con cura dopo ogni lavaggio.

Per il fondo di una pentola ad induzione: asciugarla dopo ogni lavaggio. Potrebbe apparire un colore azzurro o giallo chiaro. È normale, può essere eliminato con del sapone per i piatti o con un prodotto per la pulizia degli utensili in acciaio inox, oppure con del limone o dell' aceto. Vi raccomandiamo di usare la spugna abrasiva solo per la base.

Qualora un alimento dovesse bruciare all'interno riempite d'acqua tiepida l'utensile e dopo qualche ora procedete alla pulizia. Per recuperare le proprietà antiaderenti dell' utensile, frizionare il rivestimento con un batuffolo di cotone imbevuto d'olio.

**ATTENZIONE :**

**Il lavaggio in lavastoviglie è consentito ma alcuni detersivi (soprattutto quelli in pastiglia) potrebbero contenere sostanze troppo aggressive e alterare il colore dell'alluminio. Ciò non influisce comunque sulle prestazioni dell'articolo.**

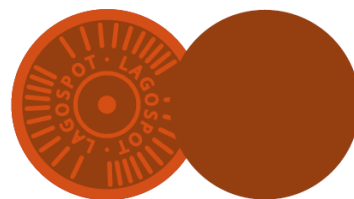
Gli utensili Lagostina non possono essere usati nel microonde. Non surriscaldare l'utensile per evitare che si sprigionino fumi pericolosi. Prestare particolare attenzione durante la cottura in presenza di bambini o animali (volatili in particolare) nelle vicinanze.

**Per i prodotti con il Lagospot®**

Il Lagospot® indica la temperatura di cottura ideale per rilevare il sapore degli alimenti.

Alla giusta temperatura, il disco è uniformemente rosso : la cottura può cominciare. La tecnologia Lagospot® riduce il rischio di surriscaldamento della padella preservando così le prestazioni antiaderenti più a lungo.

**LAGOSPOT®**



Attendere → Pronto per la cottura